Rocznik XIX. Lwów, 1. Stycznia 1906. Nr. 1.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Mitkowskiego l. 1

Prosimy odnowić przedpłatę!

ZAPROSZENIE.

W dniu 17 stycznia 1906 (środa)

odbędzie się

w Howiłówku — stacya Chorostków*)

ZJAZD OKRĘGOWY

Członków Polskiego Towarzystwa gorzelniczego,

na który uprzejmie zapraszamy

Członków naszego Towarzystwa jakoteż wszystkich interesowanych w gorzelnictwie.

PORZĄDEK DZIENNY:

1. Zagajenie posiedzenia.
2. Wnioski członków.
3. Odczyty i pogadanki zawodowe.
4. Zwiedzenie gorzelni.
5. Uchwalenie miejsca i czasu dla przyszłego Zjazdu.
6. Zamknięcie posiedzenia.

Z Wydziału Pols. Tow. gorzelniczego.

Delegat okręgu: *Kwiryn Imiela.* Przewodniczący Tow.: *A. Jenik.*

*) Pociągi przychodzą: od Czortkowa o godz. 5, zaś od Tarnopola o godz. $7^1/_2$ rano.

Z okazyi Nowego Roku.

Zwyczajem powszechnie przyjętym, redakcya „Gorzelnika“ wita P. T. Czytelników słowami gorących życzeń noworocznych: Oby właśnie z tym rokiem, skoro poprzednie lata zawiodły, nastąpił stanowczy w naszym zawodzie zwrot ku polepszeniu się naszej doli i stosunków gorzelnictwa w całym kraju.

Szczęść Boże — Waszej żmudnej pracy! — Szczęść Boże — Wam i rodzinom Waszym! — Szczęść Boże — naszemu Towarzystwu i jego usiłowaniom skupienia i zjednoczenia w jedno, spólne i wzajemnością silne ognisko zawodowe!

Powodzenie naszej pracy zależy głównie od poczucia łączności i koleżeństwa, od zebrania rozprószonych sił jednostkowych w zbiorową organizacyę pracy zawodowej i pomocy koleżeńskiej tudzież od chętnego i wydatnego udziału wszystkich w spólnem dążeniu do rozwoju i postępu naszego zawodu.

Spólność, jedność, braterstwo i wzajemność zdolne są dopomódz nam do wywalczenia lepszej doli, do podniesienia naszego zawodu z zaniedbania na stanowisko poważnego znaczenia w pracy wytwórczej całego kraju.

Poważając i szanując wzajem siebie samych mieć będziemy prawo domagać się, aby tak nas jak i nasz związek zawodowy więcej poważano i liczono się z nim.

Wiele jeszcze brakuje nam do osiągnięcia pożądanego celu, lecz nie godzi się nam ani ustawać w połowie drogi, ani opuszczać rąk, aż uzyskamy wszystko, co się wytrwałym pracownikom słusznie należy.

Do takiej celowej pracy zawodowej i społecznej zapraszamy z Nowym Rokiem wszystkich dobrze myślących zawodowców gorzelniczych.

W imię dobra spólnego postępujmy wytrwale naprzód.

Redakcya.

Uwagi teoretyczno-praktyczne i doświadczenia z bieżącej kampanii.

Zeszłoroczna kampania była dla nas przykrą i uciążliwą z powodu, że musieliśmy przerabiać ziemniaki niedorodne, łatwo psujące się, a przytem było ich za mało, zniewoleni byliśmy przeto uzupełniać niedobór zbożem lub mąką, a więc materyałami nierównie droższymi. Obecnie po tych mozołach oddychamy swobodniej, gdyż doczekaliśmy się w tym roku lepszego plonu ziemniaków tak jakościowo, jak ilościowo, a że równocześnie i jęczmień dopisał, zaliczyć możemy tegoroczną kampanię do znacznie lepszych a nawet bardzo dobrych.

Zdawałoby się zatem, że gorzelnik pracując w tak dobrych warunkach, nie potrzebuje wcale walczyć z żadnemi przeszkodami technicznej natury, i jeżeli nawet szablonowo swoje czynności wykonuje, to wódka być musi z ziemniaków zdrowych i dobrych zwłaszcza, że i z dobrego jęczmienia nietrudno wyrobić słód dobry. Ta niby pewność doprowadza gorzelników do takiego spokoju o wydatek wódki, że możnaby go śmiało nazwać miłem „dolce farniente", które też zaznaczyło się u nas ogólną obojętnością i zastojem w omawianiu spraw techniki gorzelnianej. Tylko niewielu ruchliwszych gorzelników utrzymuje w bieżącej kampanii łączność z redakcyą „Gorzelnika", by się podzielić z ogółem kolegów swemi poglądami i zdać sprawę z przebiegu ruchu. A jednak jakże mylnem i nieoględnem jest podobne przeświadczenie, bo wziąwszy całą sprawę pod ścisłą rozwagę, przekonalibyśmy się, że tylko krótkowidz i mało myślący gorzelnik, może zadowolnić swoje sumienie tem, że skoro pilnie i uczciwie pracuje, to z dobrych ziemniaków osiągać będzie i dobry wydatek wódki tem pewniej, że wyrabia i dobry słód. Przydarza się nieraz, że okazuje się mniej wódki, niż być powinno, to przecież nie jego wina i po krótkiej dedacie w krótce wynajdzie winowajcę. Oto — „dowieziono mu transport gorszych ziemniaków, które nie roztwarzają się równie dobrze jak poprzednie, albo kotłowy nie dopilnował dobrze odpędu, albo wreszcie aparat źle wygotowuje" i t. p.

Tymczasem — mówiąc prawdę — mało kto z nas bacznie uważa na dział najważniejszy w gorzelnictwie, mianowicie na czystość w prowadzeniu drożdży. Nie myślę tu o czystości naczyń, ale o czystości kwasu w drożdżach zawartego, to jest takiego, co by nie był obcemi bakteryami zakażony. Wiemy bardzo dobrze, że kwasomierz, po gorzelniach używany, nie wskaże nam wcale jakości kwasu lecz tylko jego ilość, to jest, nie powie on nam wcale, czy kwas zawarty w hołowicy jest kwasem mlecznym, lub siarkowym, albo może innym, czy należy on do rodzaju tych co wywołują czystą fermentacyę alkoholową, albo też jest on kwasem octowym, który konsumuje wytwarzający się w czasie fermentacyi alkohol dla swojego rozrostu, wreszcie może on być kwasem masłowym, owym trucicielem i zabójcą drożdży, w końcu czasami przydażyć się mogą inne jeszcze rodzaje kwasów, oddziaływujących szkodliwie na fermentacyę alkoholową.

Otóż, jeżeli mamy drożdże zanieczyszczone obcemi kwasami, które wywołują inny rodzaj fermentu niż ten, jakiego w naszej przeróbce wymagamy, to nie pomoże nam wcale nawet najstaranniejsze regulowanie ilości kwasu według kwasomierza, albowiem obce bakterye szkodliwe, znajdujące się choćby w niewielkiej ilości, rozmnażają się bardzo szybko już w samej hołowicy, a w zacierze samym biorą górę nad drożdżami, i wywołują ferment albo nader żywy, który w paru dniach w burzliwy przeobraża się, albo znowu ferment leniwy, który coraz to więcej się osłabia, rezultatem zaś tego wszystkiego bywa — złe odfermentowanie zacierów i brak wódki.

Możemy mieć najlepsze ziemniaki i doborowy słód, a mimo tego nie uzyskamy nigdy odpowiednich wydatków wódki, jeżeli drożdże nasze nie są czyste t. j. wolne od obcych kwasów. W obecnych czasach technika gorzelniana doszła w tym kierunku do tego, że bywają wyrabiane specyalne drożdże zarodowe dla gorzelń, tak samo i kwas mleczny, ale trzymać się one mogą w swej sile tylko tam, gdzie znachodzą dla siebie odpowiednie warunki do dalszego rozwijania się, a w razie przeciwnym degenerują się one bardzo prędko.

Byłby już najwyższy czas — wobec ogólnego postępu w gorzelnictwie, aby w każdej gorzelni oprócz innych instrumentów do technicznej kontroli, znachodzii się także i mikroskop, za pomocą którego moglibyśmy mieć zawsze dokładny obraz, jakie drożdże i jakie kwasy znajdują się w naszej hołowicy, a wówczas łatwiej przyszłoby nam utrzymywanie zawsze tylko czystych i dobrze rozwiniętych drożdży, przy takich kwasach, jakich potrzebujemy.

Tak — jak dotychczas, to postępujemy prawie wszyscy — jeszcze bardzo prymitywnie, bo oceniamy jakość i ilość na oko lub za pośrednictwem palca próbujemy dobroć naszych drożdży. W razie gdy nie jesteśmy pod tym względem dość wprawni, a dozwoliliśmy rozpanoszyć się obcym kwasom, co rozpoznajemy po złem odfermentowaniu zacierów, to zazwyczaj zwalamy winę na inne przyczyny.

Następnie bardzo ważną czynnością w gorzelni jest gotowanie ziemniaków.

Skoro ziemniaki, tak jak w tym roku są zdrowe, to nie wymagają wcale intenzywnego ani też sztucznego gotowania. Wiemy o tem wszyscy, że już od dawna przemawiali i teraz przemawiają wybitniejsi gorzelnicy za gotowaniem ziemniaków na jasno, o ile to jest możliwem z powodu ich jakości, t. j. gdy są zdrowe i nie zakażone zgnilizną; tak samo i od powag naukowych dochodzą nas częste wskazówki, by ziemniaków nie gotować ani za długo ani pod zbyt wysokiem ciśnieniem.

Najnowszą rozprawę o tej kwestyi skreślił Prof. Winc. Th. Magerstein w „Oest. Landwirtsch. Wochenbl.“ zaznaczając, że długo i pod wysokiem ciśnieniem gotowane ziemniaki, przy obfitem odpuszczaniu wody owocowej (lury), okazują na cukromierzu pozornie wyższy stopień cukru, od gotowanych króciej i przy słabszem ciśnieniu, ale ta pozorna przewyżka cukru nie jest wcale cukrem lecz białkiem, solą roślinną i innemi, rozpuszczalnemi przy wyższem ciśnieniu składnikami, które, podobnie jak cukier, na zagęszczenie płynu działają, wskazując przy próbie wyższy stopień cukru, tak w świeżym jak i w dojżałym zacierze.

Przez dłuższe i przy wysokiem ciśnieniu gotowanie ziemniaków, ponosi się prócz zwiększonej ilości opału — także i pewną stratę w produktach, gdyż przepala się część skrobii na karamel, który na cukromierzu wykazuje się również jako cukier, wiadomo zaś, że karamel nie ulega fermentacyi.

Prof. Magerstein radzi więc, aby ziemniaki gotować wolno, krótko i przy małem ciśnieniu pary. Zacier z takiego gotowania okaże wprawdzie mniej cukru, aniżeli gotowany dłużej i pod wysokiem ciśnieniem, lecz za to prawie cały wskazany na cukromierzu cukier, jest zdolny do przefermentowania, a gorzelnik nie naraża się na złą reputacyę, z powodu za wysokiego odfermentowania zacierów.

Na nieodfermentowanie zacierów, nawet i przy dobrych drożdżach i przy należytem ugotowaniu ziemniaków, wpływa bardzo wiele także i wadliwie, lub niezdrowo wyrobiony słód, podobnie działa ujemnie i przesadna oszczędność słodu.

O wyrobie dobrego słodu nie będę się tu rozpisywał, gdyż jest to kwestya w ogóle bardzo dobrze znana, a bywała ona dość często i „Gorzelniku“ i ustnie na zjazdach i zgromadzeniach, obszernie i gruntownie traktowaną. Natomiast co do oszczędności słodu, to radzę szczerze wszystkim tym kolegom, którym dobre powodzenie w gorzelni, tudzież ich własny spokój leżą na sercu, nie rywalizować pod tym względem z innymi kolegami na „minus“ dla pustej reklamy, gdyż na takiej pozornej i w gruncie rzeczy bagatelnej oszczędności, może przedsiębiorstwo gorzelniane bardzo wiele ucierpieć pod względem swej rentowności.

Słodu bowiem i to dobrego, powinniśmy dodawać do zacieru nie tylko tyle, aby się zacier należycie scukrował, ale nadto o tyle więcej, by dekstryny podczas końcowej fermentacyi zacierów, znachodziły przynajmniej jeszcze tyle wolnej dyastazy słodowej, za pośrednictwem której mogłyby się przeobrazić w maltozę a następnie w cukier, celem dalszego swego rozpadnięcia się za pomocą drożdży na alkohol i kwas węglowy. (C. d. n.).

Ant. Jenik.

Wyrób spirytusu.

(*Przypomnienie teoretyczne*).

(Ciąg dalszy).

Sporządzanie słodkich zacierów ziemniaczanych przy użyciu kwasu siarkowego.

Jakkolwiek w naszych gorzelniach rolniczych nie używa się tego sposobu do scukrzania zacierów, to przecież pomówimy o niem treściwie, jako o postępowaniu technicznem używanem w krajach gorętszych, gdzie słodowanie zboża przedstawia trudności. W obecnych czasach postęp techniki gorzelnianej i na owe trudności znalazł sposób przez skonstruowanie słodowni pneumatycznych.

Gustaw Wassmuss sporządził do tego systemu zacierania i scukrzenia masy ziemniaczanej osobny przyrząd składający się z miedzianego parnika cylindrowego w położeniu poziomem.

Parnik ten posiada wewnątrz mieszadło a zewnątrz wszelkiego rodzaju armaturę, używaną przy parnikach Henze'go i zaciernіach.

Ziemniaki w przyrządzie tym gotują się parą, przyczem odprowadza sie wodę kondenzacyjną osobną rurą upustową. W chwili, kiedy woda owocowa odpływać przestała, otwiera się wentyl powietrzny i wprowadza się do wewnątrz przyrządu przez osobny kurek, umieszczony na górnej części aparatu, przeznaczoną ilość wodnego roztworu kwasu siarkowego.

Ilość i stosunek rozcierania kwasu siarkowego zależą od ilości i jakości zacieranych ziemniaków. Do należytego scukrzenia skrobi ziemniaczanej używa się w ogólności 1—1·3 kg. 20% kwasu siarkowego na 100 kg. ziemniaków.

Po dodaniu kwasu siarkowego podnosi się zwolna w przyrządzie ciśnienie pary aż do 3 atfosmer i baczy się, aby cała zawartość skrobi została w dekstrozę przeobrażoną. Do sprawdzenia tego procesu
...y znanej próbu jodowej, upuszcza-
ob... ...en czas nieco zacieru i probó-
używa... ...zeniu jodem a skoro tenże
jąc co pew... ...wia masy na niebiesko,
jąc go po ostu... ...pełne.
już wcale nie zabar...
to scukrzenie jest już z...

Następuje wtedy wypróżnienie przyrządu i ostudzenie zacieru, następnie zaś z neutralizowanie w nim pozostałego kwasu siarkowego zwykłą sodą, poczem zacier poddaje się fermentacyi.

Zacier w ten sposób sporządzony używa się również na hołowicę do prowadzenia drożdży sztucznych.

Powagi w zawodzie gorzelnianym zapewniają, że wywary, pochodzące z takich zacierów można skarmiać zwierzętami bez złych następstw.

Niektóre inne sposoby zacierania ziemniaków.

Przynajmniej mimochodem wspomieć wypada, że niektórzy technicy gorzelniani szukali innych sposobów zacierania ziemniaków, które atoli okazały się niepraktycznymi i dlatego nie uzyskały szerszego zastosowania i tak:

Trobach i Cords próbowali następującej metody zacierania;

Rozcierali ziemniaki na przyrządzie tarkowym podobnie jak przy fabrykacyi krochmalu, na możliwie delikatną masę, następnie w prasach filtrowych wyciskali z niej wodę owocową, zaś pozostałe kręgi ziemniaczane w specyalnym przyrządzie mieszadłowym poddawali sklejstrowaniu a następnie działaniu dyastazy słodowej. Po scukrzeniu skrobii następowało ponowne wyciskanie w prasach filtrowych zacieru, skutkiem czego wyciskano zeń sok cukrowy silnie skoncentrowany, który poddawano fermentacyi, zaś pozostałe w prasach dość suche wytłoki używano na karmę dla bydła. Był to więc bardzo skomplikowany sposób fabrykacyi, wymagający większego nakładu na urządzenia i przedstawiający różne trudności, zwłaszcza przy ziemniakach zepsutych, dlatego też nie zachęcił nikogo do zastosowania go na większe rozmiary.

Zacieranie zboża i innych płodów mącznych.

Pojawienie się parnika Henze'go i następne udoskonalenie jego konstrukcyi, zarówno jak skonstruowanie coraz to więcej precyzyjnie fungujących urządzeń zacierowych najzupełnej zmieniły i przeobraziły dawne sposoby przeróbki zboża na spirytus. Tak samo, jak zaciery ziemniaczane uległy

odmiennemu postępowaniu przy nowoczesnych przyrządach do gotowania i zacierania, stało się z zacierami zbożowymi.

Dawniej, aby przerabiać zboże na spirytus śrutowano je najpierw i dopiero z mąki sporządzano zaciery zbożowe, które następnie klejstrowano w zacierni i cukrowano za pośrednictwem dodawanego słodu suchego (również śrutowanego) lub też zielonego. Obecnie odpadła już potrzeba mielenia zboża, gdyż parnik Henze'go, w dzisiejszej konstrukcyi całe ziarno gotuje a następnie najdokładniej rozciera na miazgę tak, że następuje należyte rozluźnienie i roztarcie komórek skrobiowych i następnie dokładne sklejstrowanie mączki zbożowej. Wobec tego nie będziemy zatrzymywali się dłużej przy opisywaniu sposobów zacieraniu zboża, według dawniejszej metody, lecz omówimy pokrótce teraźniejsze postępowanie techniczne przy zacieraniu ważniejszych gatunków zboża.

Zacieranie żyta.

W naszym kraju prawie że niema gorzelń, któreby specyalnie produkowały spirytus z żyta, taksamo w Niemczech nie przerabiają tego zboża, chyba tylko w gorzelniach wyjątkowo do wyrabiania żytniówki urządzonych, natomiast u nas często przydarza się, że z powodu braku dostatecznej ilości ziemniaków używa się gorszych gatunków żyta, jako domieszki do zacierów ziemiaczanych, w celu przedłużenia kampanii gorzelnianej dla przerobienia przyznanego kontyngentu wyrobu i wykarmienia inwentarza żywego do czasu paszy zielonej.

W cesarstwie rosyjskiem, na ogromynch przestrzeniach uprawnych, bardzo często nie mają gospodarze innego sposobu możliwie najkorzystniejszego spieniężenia dużych zapasów żyta, tam więc wyrób żytniówki rozpowszechnił się na szerszą skalę. Fabryki drożdży prasowych używają również żyta do przeróbki, jako materyału do tego celu najprzydatniejszego, w tych zatem gorzelniach wyrabiają, jako drugi produkt fabryczny spirytus żytny.

Przy użyciu dzisiejszych sposobów destylacyjnych i rektyfikacyjnych daje się osiągnąć z każdego materyału surowego spirytus czysty, bezwonny i bez posmaków nieprzyjemnych, to też przeważnie wszystkie wódki, jakie pod nazwą „żytniówki“ pijemy, pochodzą ze spirytusu osiąganego z ziemniaków lub kukurudzy.

Nawiązując do tego, cośmy powiedzieli o dawnej i teraźniejszej metodzie zacierania zbóż nadmienić jeszcze należy, że komu rozchodzi się o wyprodukowanie „smacznej żytniówki“ bez nieprzyjemnych posmaków ten niechaj sporządza zaciery żytne według dawniejszego postępowania technicznego t. j. sporządza zaciery z mąki żytniej (śrutu), gdyż zaciery pochodzące z przyrządów, działających wysokiem ciśnieniem pary, wydają wódkę z posmakiem kotłowo-metalicznym.

Dla amatorów „dobrej żytniówki“ opiszemy tutaj jeden z najwięcej używanych sposobów zacierania żyta.

Miałkoześrutowaną mąkę żytnią rozrabia się w zacierni z wodą niezbyt gorącą, mieszając masę starannie i bacząc, by się nie potworzyły kluski, następnie przez dodawanie gorącej wody podnosi się ciepłotę zacieru na 50—51° R. Dawniej używano do scukrzenia takiego zacieru mąki słodowej, którą w odpowiednim stosunku odrazu mieszano z mąką żytnią, obecnie jednak już wszędzie używa się słodu zielonego dodając około 20% na wagę. Skrobia żytnia ulega dosyć trudno sklejstrowaniu i scukrzeniu, dlatego powinno dodawać się stosunkowo więcej słodu i poddawać dobrze wymieszany zacier dłuższemu cukrzeniu, (2—2½ godziny) w czasie którego należy zacier od czasu do czasu pomieszać. Dalsze postępowanie ze studzeniem zacieru i fermentacyą jest już odpowiedne do urządzenia gorzelni i przyjętego postępowania technicznego, zwraca się tylko uwagę, że zaciery żytne poddać należy krótszej fermentacyi, niż zaciery ziemniaczane. (C. d. n.)

Korespondencye.

Bereźnica król. 20. grudnia 1905.

I.

Panowie Koledzy! — Rozglądnąwszy się po za siebie na ów miniony rok, co przemknął w życiu naszem — „jakby z bi-

cza trząsł“ — przyznać musimy, iżeśmy w ciągu niego niczem nie przyczynili się do rozbudzenia żywszego życia pomiędzy nami i w naszem Towarzystwie. Ospałość i gnuśność duchowa ogarnia nas wciąż jeszcze — nie możemy się zdobyć na takie ożywienie, jakie n. p. widzimy w Towarzystwie kolegów naszych w Księstwie Poznańskiem, toż oni zupełnie inaczej niż my ruszają się, rozprawiają, piszą i działają dla dobra spólnej sprawy. — A w innych Towarzystwach zawodowych, czyż nie widzimy przykładu, w jaki sposób działać powinni zjednoczeni w spólne ognisko towarzysze zawodowi? — U nas niestety jakże inaczej i odmienniej — mówi się zazwyczaj „redakcya pisma naszego od tego jest, aby pisała, przecież płacimy za to po 12 koron — my tylko czytać chcemy, lecz nie pisywać artykuły zawodowe“. — Ależ darujcie Koledzy — nie macie racyi, bo ożywienie działalności zawodowej polega na wymianie poglądów, doświadczeń, udzielaniu sobie wzajemnych wskazówek i rad — słowem — na polemice zawodowej, skoro jesteśmy w tem szczęśliwem położeniu, że posiadamy własny organ zawodowy. Jakżeż inaczej ogół naszych zapatruje się na tę doniosłą sprawę, żądając, by jeden dla wszystkich i za wszystkich robił i gotowe „pieczone — smażone“ podawał.

Zastanówmy się p. p. Koledzy i opamiętajmy z gnuśności i lenistwa, wszak rozchodzi się o spólne dobro nasze i dobre imię naszego Towarzystwa zawodowego.

Nieraz zastanawiam się nad tem, jakiż mamy pożytek z naszych zgromadzeń dorocznych lub z delegatów okręgowych. Na 180 członków jawiło się na zgromadzeniu dwudziestu kilku i w rezultacie nic pozytywnego nie uradzono. — Czyż nie szkoda, że każdy wydał po kilkadziesiąt koron, które można było obrócić na jakiś pożyteczny cel wspólny?

A delegaci, jakżeż się w minionym roku ruszali — czy były liczne zjazdy okręgowe i pouczające rozprawy lub wnioski? — Ot kampania rozpoczęła się już od trzech miesięcy, a czy odbył się w kraju choćby jeden zjazd okręgowy? — Czemuż pp. delegaci okręgowi ociągają się — czyżby lękali się gromadnego najazdu kolegów? Toż i na to jest rada — można uradzić i postanowić, aby zjazdy okręgowe odbywały się na spólny koszt uczestników, albo w mieście danego okręgu gorzelnianego, gdzie każdy o siebie sam troszczyć się będzie.

Na takim ruchu zawodowym ogół naszego Towarzystwa zyskuje moralnie na reputacyi i znaczeniu, toż skoro p. p. delegaci nie dają inicyatywy do urządzenia zjazdów, to my członkowie zwyczajni sami zorganizujemy sobie zebrania — byle się kojarzyć i radzić nad sprawami zawodowemi i nad czarną dolą naszą.

Redakcya żąda wybrania komitetu redakcyjnego z 10-ciu światłych zawodowców do ożywienia spółpracownictwa i treści „Gorzelnika“. — Nie byłoby to złe, lecz obawiam się, że wtedy ogół członków będzie się oglądał na ów komitet, a gdy jego członkowie obowiązku honorowego znowu nie dopełnią, to będzie ponownie to samo, co dotychczas. Wszędzie wydaje pożyteczne owoce gorliwość, praca i dobra wola działania dla dobra drugich, a tych przymiotów jakoś trudno dopatrzyć się w naszem kole.

Z uwagi na kwestyę najwięcej dla nas piekącą stawiam wniosek, aby Towarzystwo nasze koniecznie zorganizowało stałe biuro pośrednictwa w poszukiwaniu posad przy redakcyi „Gorzelnika“. Na ten cel potrzeba wyszukać początkowy fundusz zakładowy, choćby przez nałożenie na członków jednorazowego podatku pogłównego. W dalszym ciągu pośrednictwo utrzymywać się powinno z opłat po 50 koron od każdej posady nadanej przez Towarzystwo. W interesie ogółu zestowarzyszonych każdy członek powinien donosić o wakującej w sąsiedztwie posadzie i o tem, że sam zrezygnował ze swojej posady, a na wakujące miejsca ogłaszanoby w „Gorzelniku“ konkurs. — W ten sposób dałoby się nas wszystkich uchronić od strasznych wyzysków faktorskich.

Drugi wniosek mój zdąża do tego, aby postarać się w Towarzystwie naszem o fundusz na zasilanie najuboższych gorzelników praktyków, by przynajmniej jeden lub dwóch mogli odbywać co roku kurs teoretyczny w Krakowie lub w Dublanach, przez

co zawód nasz zyskałby na powadze i znaczeniu Do takiego celu mogliby się przyczyniać i pracodawcy, a Wydział krajowy nie poskąpiłby zasiłku.

Na jedno i drugie potrzeba zaczątku, a ten my sami tylko złożyć powinni dobrowolnie. Trochę oszczędności na mniej potrzebne lub zbyteczne wydatki, a może się zebrać fundusik n. p. dajmy wszyscy po 10 koron, a już zbierze się tysiąc kilkaset koron, któremi można zawiązać wielce pożyteczne dla nas instytucye: — pośrednictwo i zasiłki dla kursowców. Rozważcie p. p. Koledzy i postanówcie, ale jednomyślnie, wszyscy — jak jeden mąż.

H. Buchelt.

I.

Horodyszcze 18. grudnia 1905.

Jeszcze o ubytku transportowym.

Do wywodów p. E. Krausa o nowem rozporządzeniu Dyrekcyi skarbu, okrawującem ubytek transportowy przy przewozie spirytusu muszę dodac jeszcze kilka uwag.

Tak jak każdy człowiek powinien posiadać odpowiednią broń do odparcia napastnika, zamierzającego wydrzeć mu jego własność podobnie należy nam użyć odpowiednich środków obrony przeciw nieustannym okrawaniom praw, zagwarantowanych przedsiębiorstwom ustawą państwową. — Wszak ustawa o podatku spirytusowym została w r. 1888 uchwaloną przez Radę państwa, Izbę Panów i otrzymała sankcyę cesarską, niepojmuję przeto na jakiej podstawie wciąż pojawiają się coraz to inne rozporządzenia władz finansowych, ukrócające prawa przedsiębiorców wyrobu spirytusu, tą ustawą zagwarantowane. Nowe rozporządzenia zazwyczaj publikowane są tuż przed rozpoczęciem ruchu gorzelnianego, albo już w trakcie kampanii, tak, iż przedsiębiorcy nie mają na tyle czasu, by się przeciw ich skutkom, należycie obronić. A przecież ustawa powinna być wyższą ponad wszystkie reskrypty ministeryalne, obywatele państwa zaś na to chyba posiadają takie urządzenia społeczne jak sejmy, parlamenty, Izby panów, trybunały etc. etc., aby się mogli skutecznie bronić przed stronniczem tłumaczeniem postanowień ustawy przez władze skarbowe.

Już to pojmowanie postanowień ustawy przez władze fiskalne jest bardzo a bardzo rozmaite — nie ma prawie urzędnika skarbowego, któryby poszczególnych postanowień nie tłomaczył inaczej niż jego kolega, zawsze zaś wypada owo tłómaczenie coraz gorzej dla przedsiębiorstwa.

My za potulni jesteśmy, to też poddajemy się bez oporu wszelkim rozporządzeniom dodatkowym i sekaturom podatkowym, ale w innych krajach n. p. na Węgrzech lub w Czechach przedsiębiorcy bronią się przeciw śrubie rządowej całkiem skuteczniej.

Jak rozmaicie pojmują i tłómaczą ustawę gorzelnianą urzędnicy skarbowi mógłbym przytoczyć z mojej praktyki sporą wiązankę przykładów z wymieniem nazwisk i faktów, lecz poszczególnianie wydarzeń za wiele zajęłoby miejsca i czasu, zwłaszcza, że każdy z nas miałby w tej mierze wiele do powiedzenia.

Ileż to przez marne wprost głupstwa, zasługujące zaledwie na wzmiankę mają przedsiębiorcy i gorzelnicy kłopotów zmartwień i kosztów w czasie pełnego ruchu kampanii, każde drobnostki podnoszone bywają do rozmiarów przestępstw, a najmniejsze przeoczenie, lub omyłka rachunkowa sprowadzają długotrwałe dochodzenia, śledztwa, grzywny i przeróżne sekatury, a we wszystkiem najwięcej winnym jest gorzelnik, ten zawsze — winien czy nie — paść musi ofiarą.

Wytrawni technicy gorzelniani powinni raz przecież na zebraniu swojem omówić szczegółowo całą ustawę gorzelnianą ze wszelkiemi rozporządzeniami dodatkowemi i różnymi sposobami interpretacyi paragrafów i postanowień, aby dowodnie wykazać rządowi i sferom miarodajnym wszelkie braki, niedomagania i niepotrzebny balast ustawy. Na to przecież są ciała ustawodawcze, by wykazane z biegiem czasu wadliwości ustaw poprawiały, lub usuwały. Zachód koło opracowania tej kwestyi opłaciłby się materyalnie i moralnie, a my może pozbylibyśmy się bardzo wielu kłopotów i uciążliwości zawodowych.

J. Cichocki.

Odpowiedzi:

Na pytanie I. z Nru 24 *p. „Niedoświadczonemu“.*

1. Czy i o ile woda wykazująca na cukromierzu 1·2° źle wpływa na odfermentowanie zacieru, o tem trudno orzekać bez poprzedniego poddania wody analizie chemicznej w celu przekonania się — czy i jakie związki chemiczne, ujemnie na fermentacyi oddziaływujące zawiera.

Cichocki.

2. Przedewszystkiem należy sprawdzić, czy cukromierz jest dobry, zdarza się często, że zaopatrzony certyfikatem cukromierz wykazuje nawet w najczyściejszej wodzie 0·6°. Próbę porównawczą przeprowadzić z innym, uznanym za pewny, cukromierzem albo z inną normalną wodą.

Skoro w istocie woda jest przyczyną, to naturalnie musi ona wpływać na złe odfermentowanie. Jeżeli cukromierz w zimnej (surowej) wodzie zanurza się na 1·2°, to unikać należy używania wody nieprzegotowanej i wówczas trzeba ziemniaki gotować razem z wodą. Do parnika napełnionego ziemniakami należy zaraz po odejściu lury nalać tyle wody, ile jej do roztworzenia zacieru potrzebujemy, a następnie parować ziemniaki razem z wodą pod silniejszem ciśnieniem i po ugotowaniu wytłoczyć masę do zacierni.

Dawid Nussbaum.

3. Pseudonimowi *„Niedoświadczony“* pozwalam sobie dać następującą radę, opierającą się na moich doświadczeniach w tym kiernnku poczynionych.

Nie znając składników owej wody, wykazującej anormalny ciężar gatunkowy, ograniczyć się muszę do podania ogólnikowych wskazówek, nie wiem przeto, czy i o ile one zastosować się dadzą w nieznanych mi również warunkach miejscowych.

W pewnej gorzelni w powiecie brodzkim napotkałem wodę, mniej wprawdzie anormalną, lecz wykazującą jednak 0·8° Ball. Była to woda rzeczna, która wykazywała przytem reakcyę zasadową. Zaciekawiony tym objawem posłałem wodę do rozbioru chemicznego, który wykazał w niej następujące składniki: Sole kwasu azotawego, tlennik żelaza, sole kwasu azotowego, siarczan wapniu (gips) i znaczniejszą ilość substancyi organicznych.

Używając tej wody zauważyłem, iż najbardziej ujemnie oddziaływała przy zamianie mączki skrobiowej na cukier.

Zobojętnienie wody kwasem solnym i przegotowywanie jej do punktu wrzenia a obok tego dodawanie przy słodowaniu dwusiarczanu wapniu wpłynęło na znacznie lepsze scukrowania, o czem zapomocą dokładnych prób przekonałem się dowodnie. Nie ulega zatem wątpliwości, że woda posiadająca skład, podobny do wyżej opisanego, wpływa ujemnie na odfermentowanie zacierów. Z takiego składu wody wnioskować należy na pewne, że w sąsiedztwie tejże znajduje się zbiorowisko gnijących materyi organicznych i dlatego zabiera z nich woda związki azotowe. W tym też wypadku należy przeciwdziałać złemu w sposób wyżej podany.

Woda posiadająca reakcyę zasadową działa szczególniej ujemnie na drożdże, które w takich rozczynach nie mogą się należycie rozwijać, podczas gdy inne mikroorganizmy właśnie silniej rozrastać się będą. Zagotowanie wody do ciepłoty wrzenia niszczy częściowo przynajmniej niepożądane pasożyty, a nadto znajdujący się w wodzie półzwiązany dwutlenek węgla wydobywając się, działa rozpuszczająco na zawarte w niej inne węglany, przez co woda przybiera pierwotne właściwości. Dodatek do wody w zalewni dwusiarczanu wapniu w stosunki 1·5 : 100 — umożliwia otrzymanie normalnego słodu.

Izydor Nussbaum.

P. Józef Bauer, radca rolniczy i wiceprezydent czeskiego związku wyrobu spirytusu kazał przeprowadzić w swej gorzelni w Frauenthal porównawcze próby dwóch metod postępowania z drożdżami, a to Büchelerowskiej i dra W. Kuesa.

Metoda pierwsza wykazała wyniki w wydatkach spirytusu o 3·6 litr procentów z kilograma skrobi wyższe niż postępowanie według metody dra Kuesa, w obec tego zakupiono licencyą büchelerowską do stałego stosowania tej metody.

Wolne posady.

Potrzebny **gorzelnik** zaraz do prowadzenia gorzelni 7-mio hektolitrowej, któryby gwarantował 58 odsetków. Umowa roczna 800 kor. i 20 korcy zboża, opał i 4 litry mleka dziennie — pomieszkanie wolne w gorzelni.

Odpisy świadectw nadsyłać do zarządu dóbr Ożomla p. w miejscu. Kandydaci z kursem gorzelniczem mają pierwszeństwo, nieuwzględnione podania zostaną bez odpowiedzi.

Gorzelnik z kaucyą, bezdzietny lub kawaler, znajdzie posadę. Zgłoszenia do: Pieniążkiewicz w Ostałowicach p. Przemyślany.

Zastępca do gorzelni potrzebny — za wynagrodzeniem od wyrobu hektolitra 1 korony. Zgłoszenia nadsyłać pod adresem J. Domański, Bołszowce.

Gorzelnika obznajomionego z aparatem Bredta, gwarantującego 58% wydatków, przyjmie zaraz zaraz Zarząd dóbr Niedźwiednia, poczta Turynka. Odpisy świadectw wymagane. Nieuwzględnione podania bez odpowiedzi. Pensya 800 koron i ordynarya z dodatkami rocznie, gdy tylko na kampanię, to miesięcznie 100 koron.

Drobne ogłoszenia!

Zwracamy szczególną uwagę na dzisiejszy nasz anons firmy **Roberta Kerna** we Lwowie, polecający **beczki żelazne do transportu spirytusu.** Jak wiadomo beczki takie wchodzą coraz więcej w użycie, i jako nadzwyczaj trwałe mogą w zupełności beczki drewniane zastąpić. Wiadomośc ta powinna zainteresować panów właścicieli gorzelń.

Miejskie biuro pośrednictwa sprzedaży bydła i mięsa

udziela ustnie i pisemnie wszelkich wyjaśnień w godzinach urzędowych: od 8—2 popołudniu. Adres: **Rzeźnia miejska, Gabryelówka we Lwowie.**

PRZEŁOM

Organ społeczny urzędników prywatnych wszelkich kategoryi.

Czasopismo ważne i dogodne dla P. T. Interesentów.

Wychodzi: **1, 10 i 20 każdego miesiąca.**

Przedpłata:

rocznie tylko 8 koron.

Skorowidz gorzelń galicyjskich

nakładem

A. Jenika w Kołodziejówce p. Skałat

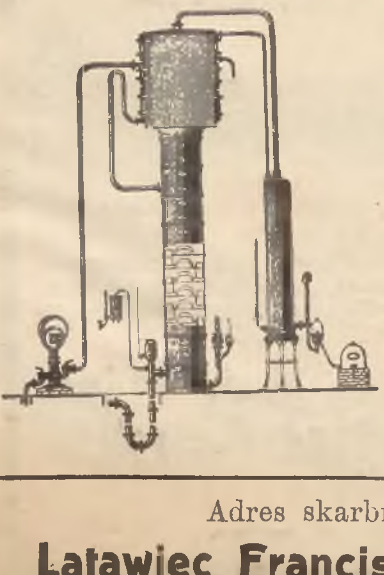
Jest do nabycia u autora i w księgarni P. T. Gubrynowicza i Schmidta we Lwowie, ul. Teatralna l. 9. oraz *w administracyi „GORZELNIKA“* po cenie 3 k. za egzemplarz.

Rzeczywiście oszczędza ten,

kto potrzeby swoje w artykułach technicznych, chemikaljach, instrumentach do kontroli itd. **zamawia u mnie.** Cennikami służę bezpłatnie. Ilustrowany mały podręcznik: „Własna ocena i kontrola pracy fachowej przez regularne wykonywanie prób w gorzelni“ 50 fen. z przesyłką. Dla **odbiorców** swoich przesyłam podręcznik **bezpłatnie.**

A. Gątkiewicz, Gorzyczki per Borowo via Czempiń

(Bez. Posen).



Aparaty Avenariusa

aust.-węg. patent D. R. P. D. R. G. M.

z lanego żelaza, wewnątrz emaliowane, z deflegmatorem

„YPSYLON“

Materyał nadzwyczaj trwały. Doskonała konstrukcya. Cena niska

Jeneralne zastępstwo na Austro-węgr:

Ignacy Pulay, Wiedeń II 2, Valeriestrasse 44

Adres skarbnika Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Latawiec Franciszek w Siebieczowie, o. p. Moszków.